47e Année. — N° 35. 31 Aout 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — A propos de la limitation des plantations de vignes ! — Les livraisons obligatoires d'alcool ; — Pour la vulgarisation des vins supérieurs du Midi 197
Dr Fonzes-Diacon. — Les nouveaux décrets sur la composition des vins 201
Ed. Hugues. — Nécrologie. — L'œuvre scientifique de Lucien Roos 207
P. Aurivel. — Résultats des essais de nitrate de soude sur quelques variétés de blé 210
Arthur Cadoret. — Le mildiou en 1930 211
N°. — Commission consultative interministérielle de la viticulture 212
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Le 28e Congrès de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence. — Ecole municipale d'agriculture et d'artisanat rural de Cibeins (Ain). 214
Bibliographie. — Traité de vinification pratique et rationnelle, par M. Jules Ventre 215
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès Agricole et Viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à **la condition d'en indiquer très clairement la source.**

CHRONIQUE

A propos de la limitation des plantations de vignes.

La critique est aisée...
Mais est-elle inutile ?

L'article 2 du projet du Gouvernement (1), amendé par la Commission des Boissons de la Chambre, vise à réduire ou à stabiliser la production du vin, en mettant obstacle à la création de nouvelles vignes.

C'est là un but précis, et qui a rallié de nombreux partisans :

« *Qui veut la fin — disent-ils — veut les moyens* ».

On a objecté, non sans raison, que cette proposition porte une grave atteinte au droit de propriété, et crée un monopole de fait pour les viticulteurs actuels.

Mais les partisans de la limitation ne s'arrêtent pas à ces considérations, et ils justifient leur opinion en faisant observer que le droit de propriété a déjà été échancré à diverses reprises, et récemment encore par les lois sur les loyers.

(1) J'ai déjà eu occasion de parler de l'Article 1er ; j'y reviendrai toutefois un de ces jours. L. D.

Sans doute ne songent-ils pas qu'à force de faire des brèches dans le droit de propriété, il ne resterait plus aux propriétaires qu'un seul droit : celui de payer des impôts, — et celui-là, on le leur laissera toujours.

Admettons que la limitation des plantations par *voie législative* soit chose désirable et praticable, et voyons comment le problème a été résolu.

Lisons le texte du projet : .

Art. 2. — Toute plantation de vigne qui sera faite après la promulgation de la présente loi donnera lieu à la perception d'une taxe annuelle établie sur la base de 5.000 francs par hectare.

Toute personne qui procèdera ou fera procéder à une plantation de vigne sera tenue, dans le mois qui suivra l'achèvement de la plantation, d'en faire la déclaration à la recette buraliste dont dépend la localité où se trouve le terrain planté.

Cette taxe sera exigible dans le mois de la déclaration pour l'année de la plantation et avant le 31 mars pour les années suivantes.

Ne sera pas considérée comme plantation nouvelle, au sens du présent article :

1° La plantation de vignes par les exploitants qui réserveront à leur consommation familiale tout le vin de leurs plantations, tant nouvelles qu'anciennes.

2° La plantation en remplacement, à surface égale, dans une même commune ou dans les communes limitrophes, de vignes arrachées depuis moins de dix ans, mais à la condition que l'encépagement soit fait avec des cépages de rendement égal ou moindre.

Ce délai de dix ans ne jouera pas dans le cas où il s'agira de reconstituer, sur place, à surface égale, avec des cépages de rendement égal ou moindre, des vignes détruites par le phylloxéra.

Le propriétaire devra produire à l'Administration des Contributions indirectes la preuve que les vignes arrachées étaient phylloxérées ; s'il y a contestation, la partie la plus diligente saisira les tribunaux.

Sous les réserves susdites concernant l'égalité de surface et l'encépagement, un propriétaire pourra planter une vigne en prévision de l'arrachage d'une autre vigne, à condition d'arracher cette dernière avant que la nouvelle vigne ait atteint quatre années.

3° La plantation en vigne sur l'exploitation, telle qu'elle se comportera au jour de la promulgation de la loi, d'une surface ne dépassant pas un hectare, sans que l'opération puisse se renouveler dans une période de cinq années.

4° La plantation réservée à la production et à la consommation de raisins de table. Ces raisins ne pourront en aucun cas, servir à la fabrication de vins destinés à la vente.

5° La reconstitution, dans les dix ans qui suivront la promulgation de la présente loi, des vignobles détruits ou endommagés par les événements de guerre.

Ne peuvent être considérées comme étant plantés en vigne, lors de la promulgation de la présente loi, les terrains sur lesquels le nombre de ceps n'atteint pas au moins 2.000 à l'hectare.

*
* *

Cet article 2 m'apparaît comme un petit chef-d'œuvre d'incohérence ! Je comprendrais une loi ainsi conçue :

« *Jusqu'à ce que le Parlement en décide autrement, il est formellement interdit de planter de nouvelles vignes — sous peine de...* ».

Le projet, tel qu'il est rédigé par la Commission des Boissons, serait absolument inopérant.

C'est un bateau dont la coque présente de si larges fissures, qu'il ferait eau de toutes parts et coulerait rapidement à pic.

Je présente ces fissures dans leur ordre de grandeur :

1° Autorisation pour tout citoyen français de planter un hectare de vigne.

Or, nous avons déjà 1.573.274 vignerons, et quelques-uns de plus en expectative.

Heureusement, le plus grand nombre de ces vignerons ne dispose pas d'un hectare supplémentaire qu'ils puissent consacrer à la vigne.

Mais n'est-il pas à peu près certain que tous ceux qui seraient en mesure de le faire se hâteraient de planter leur hectare, de crainte d'en être plus tard empêchés par une loi nouvelle ?

Admettons qu'il n'y en ait que 100.000 sur près de 1.600.000.

A 50 hos par hectare — chiffre modeste — cela ferait tout de même 5 millions d'hectolitres de plus.

Et puis, à moins de mobiliser toute une armée de géomètres assermentés, je crois bien que certains hectares mesureraient plus de 10.000 mètres carrés.

2° Autorisation de reconstituer les vignes détruites par le phylloxéra ! Cela représente un million d'hectares environ.

Rien que pour les Charentes, dont les représentants ont fait adopter cette disposition, elle chiffre :

	Superficie des Vignobles		
	en 1876	en 1929	Différence
Charente.....	109.629 ha.	27.743 ha.	82.886 ha.
Charente-Inférieure.	156.689	46.672	110.067
	266.318 ha.	74.415 ha.	192.953 ha.

Dans ces deux seuls départements, on pourrait donc replanter 192.953 hectares.

3° Autorisation de planter pour la consommation familiale.

Excellent moyen de supprimer quelques débouchés actuels pour les vignobles existants.

4° Autorisation de planter des vignes à raisins de table, mais avec interdiction d'en faire du vin destiné à la vente.

Les rédacteurs du projet ont oublié que le mildiou, la cochylis, etc., pourraient, certaines années, empêcher la vente de ces raisins pour la table. Alors, il faudra bien en faire du vin, à moins de les laisser complètement pourrir et de les porter au fumier? Et ce vin-là sera bu comme les autres.

***

A mon avis, l'application de l'article 2 aurait pour premier résultat d'encourager la plantation de nouvelles vignes dans les régions de polyculture, au détriment des régions vignobles, et du Midi en particulier.

En tout cas, ce « panier percé » ne peut, en aucune façon, empêcher de planter encore des surfaces importantes : les petits ruisseaux font les grandes rivières.

Simple coup d'épée dans l'eau..

Les livraisons obligatoires d'alcool

Dans sa réunion du 17 août, le Conseil d'administration de la C.G.V. a adopté le vœu suivant :

Considérant que la loi du 19 avril 1930 concernant les livraisons d'alcool a reçu un commencement d'exécution et que d'importantes livraisons ont été faites à l'Etat par les viticulteurs en vertu de cette loi, qui avait pour objet de dégager le marché des excédents de la récolte 1929.

Considérant que, par suite des attaques du mildiou, la récolte 1930 apparaît comme nettement déficitaire et inférieure aux besoins de la consommation; que la situation à laquelle la loi du 19 avril 1930 s'est proposée de remédier se trouve donc complètement transformée, et qu'il n'y a pas lieu de retirer du marché des quantités nécessaires à la consommation.

Considérant, d'autre part, qu'il y aurait la plus grande injustice à exonérer d'une manière définitive les récoltants qui n'ont pas satisfait à la loi ; que du reste à la récolte déficitalre de 1930, peut succéder, peut-être à bref délai, une récolte surabondante qui exigera le dégagement du marché.

Emet le vœu que les prestations d'alcool prévues par la loi du 19 avril 1930 soient suspendues jusqu'à ce que le dégagement du marché devienne de nouveau nécessaire.

Pour la vulgarisation des vins supérieurs du Midi

Nous avons reçu la lettre suivante :

Vidauban (Var), 9 août 1930.

« Je viens de prendre connaissance de votre chronique parue dans le n° 32 du 10 août de votre journal.

Cet article contient une erreur que je ne voudrais pas laisser passer sans la relever.

Vous dites en effet que sur les cartes de vins des Restaurants l'on trouve du Champagne, du Bourgogne et du Bordeaux, mais qu'à part le Châteauneuf du Pape et quelquefois le Tavel l'on n'y voit figurer aucun vin du Languedoc, de Roussillon ou de Provence.

Celà est inexact car j'ai pu constater par moi-même que les vins de Provence en particulier étaient fort bien représentés sur les cartes de vins de tous les bons Restaurants sur lesquelles figurent les vins de Bellet (pour la région Niçoise), les vins de Cassis (pour la région Toulonnaise), les vins de la Croix de Cavalaire (pour la région de St-Tropez) et enfin et surtout le Grand vin de Provence « *Camp Romain* » de réputation mondiale et qui figure sur les cartes de vins de la plupart des Restaurants de France.

Je m'excuse de cette longue lettre sur un sujet dont l'importance peut paraître secondaire, mais j'ai tenu à vous faire connaître qu'allant au devant du désir que vous exprimez, des négociants à défaut de Coopératives et d'Union de producteurs ont pris l'initiative de faire connaître et de diffuser les vins de Pays.

Parmi ces négociants, les Etablissements F. G. Bernard, de Vidauban, qui font une active propagande pour leurs vins « *Camp Romain* » rouges, blancs et rosé sont droit à une mention spéciale. Il serait bon, il me semble, que des journaux comme le vôtre, qui défendent la bonne cause encouragent ces initiatives privées. »

Gustave LAUPIE.

Je suis heureux de m'être partiellement trompé, — mais je crois qu'il y a quand même beaucoup à faire dans la voie que j'ai indiquée.

L. DEGRULLY

LES NOUVEAUX DÉCRETS
SUR LA COMPOSITION DES VINS

Les grenouilles ont enfin obtenu un roi ; quelles précautions devront-elles prendre maintenant pour ne pas être trop facilement croquées par ce monarque omnipotent : la loi.

Les viticulteurs se vantaient autrefois de n'être point des chimistes et voici que, sans faire concurrence à Pasteur ou à Berthelot, il va falloir qu'ils se fassent une éducation chimique tout au moins suffi-

santé pour savoir, à la lecture d'une analyse qu'ils devront demander à un œnologue, s'ils tombent ou non sous le coup de la loi.

Celle-ci, à leur propre demande, s'est faite de plus en plus draconnienne, au point que le plus parfait honnête homme ne sera jamais bien sûr, pour peu que la nature le trahisse comme cette année, de ne pas avoir produit un de ces monstres n'ayant plus droit à la libre circulation et que seules les flammes de la chaudière peuvent purifier.

Cette éducation chimique du viticulteur, c'est à nous à l'entreprendre, en la débarrassant de tous les termes et de toutes les formules par trop scientifiques.

Et comme voici venir les vendanges qui menacent — par suite de la crise nouvelle que la Nature nous envoie pour guérir la crise ancienne — de fournir nombre de ces vins anormaux que la loi veut pourchasser sans pitié, il importe de connaître comment, à travers les données d'une analyse, le viticulteur pourra reconnaître ces indésirables, ces impropres à la consommation.

Quelle ne sera pas la douleur de celui qui, n'ayant que peu de vin, le mildiou en ayant consommé la plus grande partie, ne pourra pourtant le livrer à la vente hors du département, parce que son extrait sera jugé, par les nouveaux décrets, trop élevé (Décret du 29 juillet 1930).

Cet excès d'extrait se révèlera par l'application d'une règle œnologique où figure le rapport du poids de l'alcool au poids de l'extrait contenus dans un litre de vin.

Le rapport du poids de l'alcool au poids de l'extrait était déjà utilisé par les œnologues pour dépister l'addition frauduleuse d'alcool au vin ; cette opération, dénommée *vinage*, élevait en effet la grandeur du numérateur (poids de l'alcool), au point que ce rapport devenait supérieur à son maximum estimé à 4.5 pour les vins rouges et à 6.5 pour les vins blancs.

Mais, dans certains cas : vins mildiousés, cochylisés ou eudémisés, c'est l'extrait qui peut prendre un importance exagérée, le rapport diminue alors de valeur et les nouveaux décrets précisent que si celle-ci descend au-dessous de 2.5 pour les vins rouges et de 3 pour les vins blancs de la région méridionale, ces vins seront signalés par le Service des Fraudes comme impropres à la consommation en dehors du département producteur ou même comme **totalement** impropres à la consommation s'ils sont considérés comme *vins de surpressurage*, cette opération donnant un vin particulièrement riche en extrait devant aller à la chaudière.

Il paraîtra peut-être plus simple à bien des viticulteurs du Midi de connaître, pour chaque degré d'alcool, la quantité d'extrait au-dessus

de laquelle leur vin, rouge ou blanc, peut être déclaré impropre à la consommation.

Vin rouge	Extrait pour mille c. c.	Vin blanc	Extrait pour mille c. c.
—	—	—	—
degré	gr.	degré	gr.
5,5	17,6	5,5	14,7
6,0	19,3	6,0	16.0
6,5	20,9	6,5	17,3
7,0	22,5	7,0	18,7
7,5	24,0	7,5	20,0
8,0	25,7	8,0	21,4
8,5	27,3	8,5	22,7
9,0	29,0	9,0	24,1

Ces deux valeurs : alcool par distillation et extrait sec à 100°, figurant dans toutes les analyses, il suffira d'un simple coup d'œil pour que le viticulteur se rende compte si le vin provenant de ses vignes mildiousées ou cochylisées peut être livré à la vente en dehors du département.

*
* *

Donc l'application de l'ancienne règle donnant :

$$\frac{\text{Poids de l'alcool}}{\text{Poids de l'extrait}} \text{ supérieur à 4.5 (V. R.) à 6.5 (V.B.)}$$

implique un *excès d'alcool* pouvant laisser soupçonner *un vinage frauduleux*, alors que l'application de la nouvelle règle donnant :

$$\frac{\text{Poids de l'alcool}}{\text{Poids de l'extrait}} \text{ inférieur à 2.5 (V. R.) à 3 (V. B.)}$$

implique *un excès d'extrait* pouvant laisser soupçonner que ce vin a été produit par des raisins mildiousés ou cochylisés, ce qui le rend impropre à la vente hors du département, ou qu'il provient d'un surpressurage, opération illicite donnant un vin totalement impropre à la consommation et digne seul de la chaudière.

Mais toutes les régions ne sont pss soumises à une règle aussi rigide que celle qui s'applique au Midi, Algérie comprise ; c'est ainsi que le Centre et l'Est peuvent laisser sortir des départements producteurs des vins répondant à la règle :

$$\frac{\text{Poids de l'alcool}}{\text{Poids de l'extrait}} \text{ égal ou inférieur à 2 (V. R) à 2.5 (V. B.)}$$

de sorte que l'Aveyronnais pourra faire boire à son voisin de l'Hérault un vin rouge de 7° ayant un extrait de 28 grammes, alors que l'Hé-

raultais ne pourra vendre dans l'Aveyron un vin de même degré qui présenterait un extrait sec de 23 grammes, donc bien inférieur, mais déjà supérieur à la limite 22 gr. 5 imposée aux vins de l'Hérault ; quant au viticulteur de la Marne, il pourra faire consommer au Méridional un vin de 6°5 chargé de 29 gr. d'extrait alors que celui-ci ne pourra faire sortir de chez lui un vin de même degré n'en renfermant pourtant que 22 gr. Dans le Midi le vin n'est qu'une boisson, dans le Nord c'est un aliment complet.

* * *

Cette limitation de l'extrait sec, malgré ses incohérences dont le soleil est sans doute le seul responsable, aura donc pour avantage d'écarter du marché, des vins certes de qualité inférieure, mais dont le producteur n'est pas responsable : tels que vins mildiousés ou cochylisés — ce qui doit l'inciter à bien vinifier ses vendanges altérées — ou dont le viticulteur est responsable devant la loi et que, dès lors, il est sage qu'il ne mette plus en circulation, tels que les vins de surpressurage.

Deuxième note

J'ai exposé comment, en limitant la teneur en extrait des vins trop fortement mildiousés, cochylisés ou surpressurés, les nouveaux décrets comptaient chasser du marché les vins de mauvaise qualité impropres à la consommation.

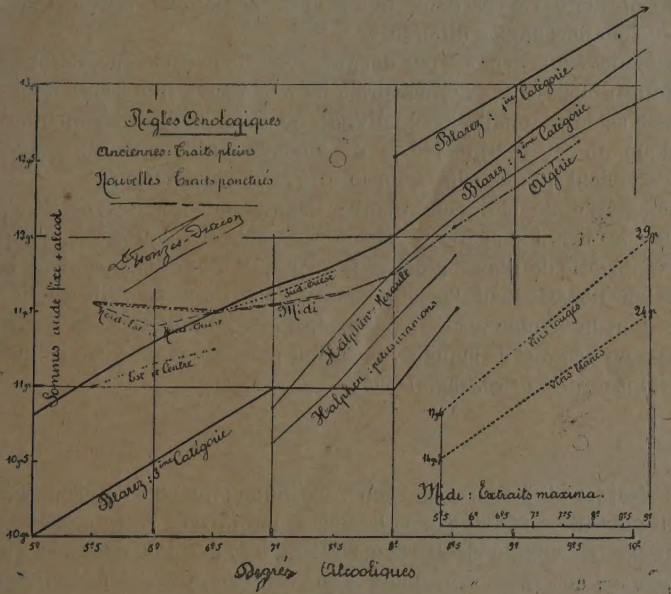
Les raisins desséchés par les vents brûlants peuvent encore donner des vins anormalement riches en extrait si des précautions spéciales ne sont pas prises par les viticulteurs victimes de ce fléau (égrappage, cuvage court, etc.)

Mais le viticulteur français connaît trop bien son métier pour ne pas savoir se mettre à l'abri de pareilles menaces par une vinification sagement conduite suivant les circonstances.

Les nouveaux décrets s'attaquent encore à une catégorie plus importante de vins anormaux, qui, eux, pèchent par un **défaut** *d'acidité fixe*, de telle sorte que si l'on additionne leur titre alcoolique avec cette acidité fixe, cette somme bizarre — qui comprend le volume d'alcool pour cent c c. et le poids d'acide fixe par litre — se trouvera trop faible par rapport à une limite que le législateur impose à la nature pour la venger sans doute du surmenage, qualifié de surproduction, que lui infligent certains viticulteurs.

A chaque degré doit correspondre une acidité fixe minimum que les nouveaux décrets ont eu le soin de réglementer et qui, si, pour des circonstances quelconques, elle n'est pas atteinte, fait considérer

ce vin comme impropre à la consommation extérieure, c'est-à-dire à celle qui s'exerce en dehors du département ; un tel vin, s'il est reconnu naturel par l'analyse, ne possèdera plus qu'une qualité marchande limitée puisqu'il ne saurait sortir de son département d'origine.



Il m'a paru intéressant de comparer les acidités fixes minima attribuées par ces décrets aux vins du Midi, à celles que les œnologues de grande réputation, Blarez et Halphen les autorisaient jadis à atteindre suivant qu'ils provenaient de vignes à rendement moyen et à encépagement varié ou de vignes à grand rendement (irriguables et fil de fer) complantées d'aramon et constituant les « petits vins du Midi » qui, par leur fréquente *anomalie* de composition, ont tant fait parler d'eux.

Pour Blarez, dans les vins de 3e catégorie, l'acidité fixe croit d'abord plus vite que le degré alcoolique d'où une ligne ascendante de 5 à 7 degrés ; puis la nature, comme fatiguée de son effort, donne une acidité qui ne croit simplement que comme le degré d'où un palier de 7 à 8 degrés ; ayant alors repris des forces, la ligne redevient ascendante jusqu'à 8°5.

Dans sa 2e catégorie, la nature, moins capricieuse, donne une acidité fixe croissant d'une façon régulière plus rapidement que le

degré, d'où une ligne assez régulièrement ascendante de 5 à 9 degrés.

Pour Halphen, les vins de l'Hérault et les vins de la 3e catégorie constituant les petits aramons obéissent à cette dernière règle ; leur somme acide fixe plus alcool sera donc représentée sensiblement par des droites, mais dont le mouvement ascendant sera plus rapide que dans celles de Blarez ; à ces deux œnologues, la nature s'est donc manifestée sous des angles différents.

Les nouveaux décrets ont décrété, c'est leur rôle, que désormais la Nature obéissante ne fournirait de vrais vins que ceux dont la somme acide fixe plus alcool suivrait une courbe plus harmonieuse, quoique un peu tourmentée à ses débuts, au-dessous de laquelle n'existeraient que les vins *impropres à la consommation*.

Le graphique ci-dessus montre clairement que *les petits vins d'aramons* d'Halphen sont rayés de la grande circulation ; les vins de la 3e catégorie de Blarez n'ont plus droit qu'à une existence restreinte dans leur département d'origine ; seuls, peuvent circuler librement les vins dont la somme acide fixe plus alcool suit ou dépasse **la courbe légale** au-dessous de laquelle, en enfer pourrait-on dire, se trouvent les *impropres à la consommation*

*
* *

Il n'est pas de bonne règle sans exception ; un court tracé, également pointillé, se trouve dans la zone interdite aux vins honnêtes ; il concerne les vins du Centre et de l'Est auxquels une tolérance plus grande est accordée, sans doute pour compenser les défaillances du soleil.

Il en résulte la situation paradoxale suivante : un vin du Centre titrant 7° avec une somme acide fixe plus alcool de 11.45 pourra figurer sur la table d'un Méridional, alors que le même vin provenant de l'Hérault ne pourra franchir la limite de la zone méridionale.

Le viticulteur méridional, dont le vin ne titrera pas 9°, devra donc faire déterminer la somme acide fixe plus alcool de son vin avant de le mettre en vente.

Mais si cette somme, déterminée en octobre ou novembre, répond à la nouvelle règle, il n'est pas sûr que, après les froids de l'hiver, elle y réponde encore.

En effet, le froid facilite le dépôt de la crême de tartre (tartrate **acide** de potassium) qui prive ainsi le vin d'une partie de son acide fixe ; la somme acide fixe plus alcool est dès lors affaiblie et peut ne plus répondre à la loi.

Si ce vin, vendu en novembre alors qu'il répondait à la loi, est retiré en mars, alors qu'il n'y répond plus, qu'adviendra-t-il?

Et ce cas s'est présenté fréquemment pour la récolte de 1929 où des vins, récoltés après la pluie et par suite riches en potasse, avaient au début une acidité fixe déjà faible, mais suffisante ; celle-ci, par dépôt de tartre pendant l'hiver, s'est abaissée au point de faire considérer comme mouillés frauduleusement des vins qui ne devaient leur anomalie de constitution qu'aux phénomènes que je viens d'exposer.

Il faut espérer que d'ici aux vendanges, le Soleil Méridional aura retrouvé quelques-uns de ses chauds rayons qu'il semble avoir perdu cette année, enfermant dans la grappe suffisamment d'ardeur pour que de si misérables vins n'osent plus apparaître.

A la fin de cette étude, je me fais un devoir de mettre en lumière que les nouveaux décrets constituent un hommage éclatant au savant œnologue Roos qui, durant toute sa vie, a mené une ardente campagne pour que soit légalement fixée la composition des vins autorisés à circuler en France.

Août 1930.

Dr Fonzes-Diacon.
Doyen de la Faculté de Pharmacie de Montpellier,
Propriétaire-Viticulteur.

NÉCROLOGIE

L'ŒUVRE SCIENTIFIQUE DE LUCIEN ROOS

La Viticulture française est rudement éprouvée. Un de ses maîtres les plus réputés en Œnologie, Lucien Roos, Directeur honoraire de la Station Œnologique de l'Hérault, vient de disparaître, emporté par une maladie perfide et cruelle qui, depuis plusieurs mois, faisait sourdement ses ravages.

En retraçant dans le *Progrès Agricole* l'œuvre scientifique si importante de mon regretté prédécesseur, cette mission me permettra à la fois de faire revivre auprès des lecteurs de ce Journal, sa belle et noble figure et de remplir envers mon ancien Maître, auquel j'étais uni par vingt ans de collaboration assidue, un devoir de pieuse reconnaissance.

Né à Bourges, le 8 novembre 1861, Lucien Roos quitta tout jeune cette ville pour venir habiter le département des Pyrénées-Orientales. Brillamment doué, après avoir acquis son diplôme de bachelier ès sciences, il commença aussitôt ses études de pharmacie à la Faculté de Bordeaux, d'où il sortit lauréat. Nommé préparateur à la Station Agronomique de cette ville, c'est sous la direction du professeur et grand savant, Ulysse Gayon, que Roos accomplit ses premiers travaux scientifiques agricoles.

Entré en 1887 au Laboratoire des Douanes de Sète en qualité de chimiste adjoint, successivement et rapidement premier chimiste à Marseille, puis chimiste en chef du Laboratoire des Douanes à Sète, il déploya dans ces

fonctions des qualités qui le firent remarquer comme chimiste de grande valeur.

En 1895, après un concours où il fut classé premier, Lucien Roos était nommé Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault dont la création venait d'être décidée. Sa personnalité est aussitôt mise en lumière par son don d'organisation et sa compétence indiscutable.

Dès le début, il porta son activité sur les études œnologiques qui exigent à la fois des recherches délicates et demandent la mise au point de nouvelles méthodes d'analyses. Plusieurs méthodes originales ont été inventées par lui. Ses travaux s'étendent ensuite sur les questions d'Œnologie les plus diverses. Il se préoccupe aussi de l'utilisation des sous-produits de la vigne et du vin en vue d'une nouvelle source de revenus pour le viticulteur.

M. Lucien ROOS

Directeur honoraire de la Station Œnologique de l'Hérault

Décédé le 10 août 1930

Travailleur infatigable, aucune difficulté ne le rebutait, recommençant souvent sa tâche avec une ardeur sans cesse renouvelée. Cette précieuse qualité lui a permis d'accomplir au cours de sa longue carrière une œuvre d'une importance considérable constituée par des travaux ayant une portée à la fois théorique et pratique. Il n'est aucune question d'Œnologie dont Roos ne se soit personnellement occupé, marquant chacune de ses études d'une empreinte particulière et originale.

Chargé en 1906 d'organiser et d'assurer ensuite la direction du Laboratoire régional de la Répression des Fraudes de Montpellier, il s'éleva aussitôt ardemment contre toutes les pratiques frauduleuses interprétant avec justesse, méthodiquement et nettement les résultats de ses analyses. Cette partie de son œuvre, beaucoup plus ingrate et moins connue, mérite à juste titre d'être grandement louée.

Dans ses fonctions très délicates d'expert chimiste, Roos a acquis une grande réputation. Il n'hésitait pas de s'élever contre tout jugement qui lui paraissait mal fondé, de prendre en mains quand il le jugeait à propos la

défense de l'accusé, réfutant énergiquement mais loyalement, les arguments invoqués par ses collègues qu'il veut convaincre et dont il force parfois l'admiration.

Possédant un talent d'exposition très remarquable, Lucien Roos a contribué par ses publications dans la presse scientifique et agricole, par ses conférences, par ses discussions si appréciées au sein des sociétés viticoles dont il faisait partie, enfin par son enseignement à l'Ecole Supérieure de Commerce et à la Faculté des Sciences de Montpellier, à la diffusion des données qu'il avait acquises au cours de sa longue carrière.

En 1926, après quarante ans de labeur, l'heure de la retraite est arrivée. Notre vaillant Maître, chargé de mission par l'institut des Recherches Agronomiques, peut néanmoins continuer ses recherches. C'est seulement, il y a quelques mois à peine, après une lutte soutenue par son énergie légendaire que la souffrance, hélas, l'oblige à quitter son laboratoire.

La place nous manque ici pour mentionner comme nous le voudrions, toutes les études faites par ce savant; nous citerons toutefois parmi les principaux de ses travaux les ouvrages et publications suivantes :

Ouvrages.

L'Industrie vinicole méridionale ;
La Diffusion appliquée aux marcs de raisins ;
La Concentration des vins, des moûts et des vendanges.

Publications.

Contribution à l'étude de la végétation de la vigne. — La fermentation mannitique. — Sur quelques procédés nouveaux de l'analyse des vins. — Contribution à l'étude des fermentations viniques. — Essais de quelques réfrigérants à moûts. — Recherches sur la casse des vins. — Les vins surplâtrés. — Procédés pour transformer des marcs de vendange en engrais. — Les Distilleries coopératives et le Crédit agricole. — Thermomètres enregistreurs pour foudres et cuves. — Utilisation des sous-produits du raisin. — Marcs séchés. — Simplification dans l'emploi de l'acide sulfureux. — Dosage sous pression réduite des acides volatils des vins. — Les Clairettes mousseuses de Die. — Le vin dans l'alimentation. — Le Vin et l'hygiène. — Alcools d'industrie et alcools de fruits. — Les vins avariés et l'expertise. — Le mouillage des vins. — Vins de goutte et vins de marcs. — Quelques vins de producteurs directs. — Composition du sucre de raisin. — Affranchissement des cuves en ciment. — Fluosilicate. — Vins rosés, vins gris, vins paillets. — Les caractères des vins avariés impropres à la consommation. — Petits vins. — Vins anormaux. — Mauvais vins. — L'essence de moutarde en Œnologie. — Dosage chimique de l'alcool. — Les vins avariés par la tourne. — La répartition des vins par les Caves coopératives. — Utilisation des raisins à des préparations autres que le vin. — Mesure de la couleur des vins rouges.

Ses divers travaux ont valu à Lucien Roos la Croix de Chevalier, puis d'Officier de la Légion d'honneur, et la plus haute récompense agricole, la Croix de Commandeur du Mérite Agricole.

Maintenant la voix de notre Maître s'est éteinte. Son labeur est terminé. Roos repose dans cette terre varoise dont il parlait si souvent et qu'il aimait tant, nous laissant une œuvre admirable, un souvenir impérissable, et un grand exemple d'une vie faite entière de travail et de dévouement.

E. Hugues.

RÉSULTAT DES ESSAIS DE NITRATE DE SOUDE

SUR QUELQUES VARIÉTÉS DE BLÉ

Le rendement de toutes les parcelles a été augmenté par le nitrate de soude qui avait été appliqué à la dose de 200 kgs par hectare, en trois fois, à l'intervalle de un mois (débuts de février, mars et avril). Voici les augmentations obtenues sur chaque blé, en calculant par hectare :

Riéti 11 Todaro	: Suppl. de	11	qx de grains,	de	16	qx	de	paille
Carlotta Strampelli	: —	1,7	—	—	1	—		—
Varrone	: —	1,8	—	—	6	—		—
Saissette de Maninet	: —	0,5	—	—	6	—		—
Gironde-Inversable	: —	0,2	—	—				
Aurore	: —	2,2	—	—	11	—		—
Poilu du Tarn	: —	1,2	—	—	4	—		—

Les moyennes des suppléments obtenus sont donc de :

2,6 qx de grains, et 7 qx de paille.

L'influence a été nettement marquée sur la paille, ce qui est d'ailleurs la caractéristique de l'action des engrais azotés. Le champ d'expérience est dans une terre se ressuyant vite et assez pauvre; aussi cet excès de paille n'a pas nui à la tenue des tiges. Beaucoup de terres de notre région profiteraient de l'application de nitrate, et il semble que ce dernier doive être appliqué de très bonne heure, dans le courant de l'hiver, selon le système italien, en 3 ou 4 fois, et toujours en couverture.

Au point de vue de l'influence du nitrate sur la précocité, je n'ai pas observé de différence, sauf sur la Saissette de Maninet, dont la parcelle nitratée a été la première à sortir ses épis, en avance de deux jours sur la parcelle non nitratée.

L'Ecole d'Agriculture de St-Pons. — C'est l'an dernier, à la même époque, que l'on se préoccupait de fonder l'Ecole d'Agriculture ; onze internes et deux externes ont formé la première promotion, et ont suivi les cours du 4 novembre au 1er mars; ces élèves n'ont pu être transformés en ingénieurs, dans ces 4 mois, mais les parents ont été satisfaits du profit que leurs jeunes gens avaient retiré de ce séjour, et sont heureux de pouvoir les y renvoyer l'hiver prochain.

La première année fut un essai, l'installation n'était que provisoire ; mais actuellement les locaux sont parfaitement disposés, bien aérés et éclairés ; un cinéma y sera à demeure ; les collections et échantillons auront leur salle spéciale ; une bibliothèque et des revues agricoles seront constamment à la disposition des élèves ; le laboratoire facilitera l'étude de divers produits. Un jardin sera spécialement affecté à l'Ecole, et complètera le champ d'expériences et les visites d'exploitations. Le nombre d'heures d'atelier sera augmenté pour assurer un délassement des plus utiles et des plus agréables. Il sera fait des exercices de menuiserie, forge, bourrellerie, peinture, maçonnerie, mécanique et divers bricolages.

Le nombre d'excursions dans les centres intéressants sera au moins aussi grand que l'an dernier.

Une salle d'étude spéciale assurera aux élèves une vie indépendante de l'Ecole Supérieure, en dehors de l'heure des repas.

Je rappelle que les études sont gratuites, mais réservées aux jeunes agriculteurs ; parmi ces derniers, ceux pouvant justifier une demande de bourse, en pourront obtenir une facilement, leur donnant droit à être logé et nourri gratuitement à l'Ecole Supérieure.

Je rappelle encore que des lots importants d'engrais seront attribués à ceux dont la demande d'admission me parviendra dans le courant du mois d'août.

P. Aurivel,
Professeur d'Agriculture de St-Pons,
Directeur de l'Ecole d'Agriculture.

LE MILDIOU EN 1930

Comme nous l'avions fait prévoir dans un article précédent, le mildiou a fait cette année des dégâts irréparables, dans la France entière. Les pertes sont à peu près complètes en Auvergne, vallée de la Loire et affluents et dans certaines régions du Sud-Est (Savoie) et Vivarais.

Les dégâts sont très irréguliers en Charente, Bordelais et régions de la Garonne.

Cet état général, dans ces départements dont nous venons de visiter les vignobles en détail, a donné dès la semaine dernière une hausse de 100 pour 100, en Charentes, Bordelais, et dans certaines régions autour de Toulouse. Il ne pouvait en être autrement !

La mission technique que nous venons d'*accomplir, nous a permis de faire des constatations d'une importance telle, que nous les qualifierons* — DE CAPITALES. —

Depuis 45 années, nous avons assisté et participé à la recherche de la meilleure bouillie cuprique avec les désirs partagés de trouver une solution rapide et économique ! La presse nous a aidé et les conférences n'ont point manqué. Dans la poursuite de l'idée, les discussions courtoises n'ont point fait défaut, avec le grave oubli, *qu'il était nécessaire de préparer la vigne à recevoir la bouillie cuprique pour obtenir son maximum d'efficacité, surtout sur les grappes* ! *Ce sont ces dernières qui donnent le vin et non les feuilles* !

Après 27 journées d'observations, il nous est permis de préciser ce qui devra être effectué à l'avenir, par les vignerons pour *standariser le succès*.

Les traitements les plus efficaces furent obtenus :

1° Sur les vignes à faible végétation et à grappes bien découvertes ;

2° Sur les vignes greffées sur Berlandieri et Riparia ;

3° Par rognages latéraux dès avant la floraison, après et avant les sulfatages ;

4° Sur les vignes en gobelets ou cordons, dont la taille débute au moins à 0,40 au-dessus du sol ;

5° Dans les vignes bien aérées, avec orientation Nord-Sud.

* * *

Dans ces conditions, avec 4 à 5 sulfatages, des viticulteurs nous ont montré des vignobles en excellent état, alors que d'autres perdaient 75 à 80 o/o de leur récolte avec 10 sulfatages ou poudrages.

Dans les années de mildiou, si les grappes ne sont pas découvertes, on sulfatera toujours sans succès.

Ici, dans notre petit vignoble greffé sur 3309 *avec un excès de vigueur*, nous avons eu une coulure très intense qui a enlevé 2/6 de la récolte. Le mildiou s'est localisé sur toutes les parties très vigoureuses (sarments de 3 m. 50 de hauteur non rognés) avec raisins cachés par les feuilles. Par contre, Jacquez, Valensi et Rosaki, rognés et sulfatés, dessus et dessous, sont à peu près indemnes avec nos sulfatages habituels (4 en juin et 2 en juillet).

Quant à la question des bouillies et poudres, nous en reparlerons une autrefois avec des précisions de nature a étonner vignerons et savants.

4 août 1930.

Arthur Cadoret,
Ingénieur Agricole Conseil,
Directeur propriétaire,
Station centrale de réalisations zootechnique
et de l'Economie rurale,
St-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

COMMISSION CONSULTATIVE INTERMINISTÉRIELLE

DE LA VITICULTURE

Représentants du Parlement

MM. le Président de la Commission des Douanes du Sénat ou son délégué.
Buhan, sénateur de la Gironde.
Marrou, sénateur du Puy-de-Dôme.
Donon, sénateur du Loiret.
Haudos, sénateur de la Marne.
Lauraine, sénateur de la Charente-Inférieure.
Méjan, sénateur du Gard.
Roustan, sénateur de l'Hérault.
Rougé (De), sénateur de Maine-et-Loire.
Sarraut (Maurice), sénateur de l'Aude, Président du Groupe viticole du Sénat.
Tournan, sénateur du Gers.
Carrère, sénateur du Lot-et-Garonne.
Bosc (Jean), sénateur du Gard.
Blaignan, sénateur de la Haute-Garonne.
Serre, sénateur de Vaucluse.
Gadaud, sénateur de la Dordogne.
Linyer, sénateur de la Loire-Inférieure.
Pfleger, sénateur du Haut-Rhin.

Le Président de la Commission des Douanes de la Chambre des Députés ou son délégué.
Barthe, député de l'Hérault, Président du Groupe viticole de la Chambre.
Camuzet, député de la Côte-d'Or.
Colonel Picot, député de la Gironde.
Castel, député de l'Aube.
Bazile (Gaston), député du Gard.
Massé (Emile), député du Puy-de-Dôme.
Payra (Jean), député des Pyrénées-Orientales.
Poittevin, député de la Marne.
Brière (Henry), député d'Oran.
Ricci (G.), député d'Alger.
Richard (Georges), député du Loir-et-Cher.
Boisseau, député de l'Aube.
Gellie, député de la Gironde.
Chautemps (Camille), député de l'Indre-et-Loire.

Représentants de la Viticulture

MM. Elie Bernard, secrétaire général de la Confédération générale des Vignerons, 3, rue Marcelin-Courral à Narbonne.
Carcassonne, président des Syndicats viticoles des Pyrénées-Orientales.
Le Colonel Mirepoix, président d'honneur de la C. G. V., président de la Fédération des Associations viticoles de France.
Vavasseur, propriétaire-viticulteur à Vouvray (Indre-et-Loire).
Briand (Gaston), propriétaire-viticulteur à Ambleville (Charente).
Granier, secrétaire général du Syndicat agricole du Loir-et-Cher.
Alexandre Bernard, président de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest, 4, rue du Palais à Marmande.
D'Angerville, président du Comité de la viticulture de Beaune.
Le Président de la Confédération générale des vignerons, 3, rue Marcelin-Courral à Narbonne.
Rémy, viticulteur à Mailly-Champagne (Marne).
Arthur Rozier, président de la Société d'agriculture de la Gironde, 7, Cours de l'Intendance à Bordeaux.
Henry Maillac, secrétaire général de la Confédération générale des vignerons, 3, rue Marcelin-Courral à Narbonne.
Jules Join, président du Groupement des Comices agricoles de Lorraine à Metz (Moselle).
René Beyer, propriétaire-viticulteur à Eguishen (Haut-Rhin).
Larnaudé, propriétaire-viticulteur à Castelnau-d'Auzan (Gers).
Prosper Gervais, vice-président de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie, 16, rue Casimir-Périer.

Représentants du commerce des vins

MM. Bouchard, président de la Chambre de Commerce de Beaune.
Cruse, président du Syndicat des vins de Bordeaux, 11, bis, rue d'Aguesseau.

Bertrand de Mun, président du Comité international du commerce des vins-cidres, spiritueux et liqueurs, 7, Avenue Georges V, Paris.

Saillard, président honoraire du Syndicat des négociants de vins en gros de Paris, 33, Bd. Beaumarchais, Paris.

Genié Emile aîné, négociant en vins à Carcassonne.

Prats, président du Syndicat national du commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France, 103, Bd. Haussmann, Paris.

Dupeyrat, rapporteur général de la Semaine nationale du vin, 50, Avenue de Messine, Paris.

Touche Armand, membre secrétaire du Groupe de défense des rhums coloniaux de l'Institut colonial français, 6, rue Léon Bonnet, Paris.

Defert, ancien président du Syndicat national du Commerce en gros des vins et spiritueux à Paris.

Représentants des Administrations

MM. Le Directeur de l'Agriculture.

Le Directeur des Services sanitaires, scientifiques et de la répression des fraudes.

Le Directeur général de la Caisse nationale de Crédit agricole.

Un Inspecteur général de l'Agriculture.

Le Chef de l'Office de renseignements agricoles.

Le Directeur des accords commerciaux et des Affaires économiques, Ministère du Commerce.

Le Directeur des affaires commerciales et industrielles au Ministère du Commerce.

Le Directeur général des Douanes.

Le Directeur général des Contributions indirectes au Ministère des Finances.

Le Directeur des Chemins de fer au Ministère des Travaux publics.

Le Directeur des Affaires criminelles au Ministère de la Justice.

Le Directeur de la Comptabilité, du Contrôle et des Affaires algériennes.

Le Sous-Directeur des Relations commerciales au Ministère du Commerce.

Le Représentant du Sous-Secrétaire d'Etat à l'Economie nationale.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

Le XXVIII^e^ congrès de l'union des syndicats agricoles des Alpes et Provence se tiendra à Toulon le dimanche 31 août. — *Réunion Générale le matin à 9 h.* dans la grande salle de la Mairie ; I. — *Allocution* de M. Raymond Gavoty président ; II. — *L'exportation des produits agricoles* : organisation de l'exportation ; marques d'origine et de garantie ; propagande ; aide de l'Etat, etc., par M. L. Prault, secrétaire adjoint de la *Confédération Nationale des Associations Agricoles* ; III. — *La Question forestière* : défense contre l'incendie ; reboisement ; assurance ; régime spécial des Maures et de l'Estérel, etc, par M. le Colonel Liron ; IV. — *La Question Viticole ;* V. — *Vœux divers.*

Ecole municipale d'Agriculture et d'artisanat rural de Cibeins (Ain). — *Concours d'admission.* — Un concours d'admission des candidats à l'Ecole municipale d'Agriculture et à l'Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain), aura lieu le lundi 22 septembre prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes adressées au Maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 septembre, dernier délai.

Pour tous renseignement s'adresser à l'Hôtel-de-Ville de Lyon, (4e bureau), qui tient à la disposition des intéressés des notices detaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au Directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

BIBLIOGRAPHIE

Traité de vinification pratique et rationnelle. Tome I, *Le Raisin, les Vinifications*, par M. Jules VENTRE, *Docteur ès Sciences physiques, Correspondant National de l'Académie d'Agriculture, Professeur d'Œnologie à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.* - 1 volume in-8 carré de 500 pages avec de très nombreuses figures ; France : Fr. 52.50 ; Etranger : Fr. 57 50 franco. Librairie COULET. A. DUBOIS et R. FOULAIN, éditeurs, 5, Grand'rue, Montpellier (Hérault). Compte courant postal. Montpellier, N° 118.

Le tome I du TRAITÉ DE VINIFICATION PRATIQUE ET RATIONNELLE du professeur Jules VENTRE vient de paraître en librairie.

Cet ouvrage vient à son heure car il y a vingt-cinq ans qu'ont paru les « Procédés Modernes de Vinification » de Coste-Floret.

Depuis des progrès immenses ont été faits et on peut dire que la pratique de la vinification a été bouleversée par l'introduction des nouvelles méthodes, telles que le sulfitage et le levurage.

L'éminent professeur d'œnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier était tout indiqué pour écrire ce traité, car c'est à ses recherches personnelles que sont dues la plupart des applications nouvelles.

Ses travaux sur l'acide sulfureux et sur la levure qui datent de près de trente ans ont conservé toute leur valeur.

Les lecteurs de cet ouvrage, qui peut se trouver entre les mains des praticiens, comme des chimistes œnologues, se convaincront rapidement que le professeur J. Ventre n'est pas seulement un theoricien, mais qu'il est également un praticien averti.

On se rend compte que s'il a voulu donner aux méthodes employées des bases scientifiques, il n'a rien négligé pour permettre au producteur de tirer le meilleur parti de son enseignement

L'étude du raisin, des fermentations et des diverses vinifications a reçu tout le développement nécessaire pour que théoriciens et producteurs, y trouvent de quoi satisfaire leur curiosité et leur volonté de faire toujours mieux leur vin.

Ce Traité comprendra 3 volumes. Le tome II paraîtra fin 1930. Il traitera des *Maladies*, de l'*Amélioration* et de la *Conservation du vin*. Le tome III paraîtra en 1931. Il traitera de l'*Utilisation des sous-produits de la vigne et vin, Distillation, Extraction de l'acide tartrique. Huile de pepins*, etc...

Ces tomes se vendront séparément.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les jours fériés qui ont terminé la semaine dernière n'ont pas été propices au développement des affaires. Aussi les prix pratiqués sur place pour les quelques transactions opérées n'ont-ils pas marqué de changements importants. Il s'est encore produit quelques offres en vins étrangers. D'Italie, des propositions ont été reçues : en vins rouges 10°5 à 200 fr. l'hecto dédouané franco Paris ; en vins blancs 10°5 également à 195 fr. mêmes conditions. De Yougo-Slavie, de bons vins faisant 11 à 12° auraient été offerts à 120 fr. l'hecto, mais, jusqu'ici, le commerce semble s'abstenir d'acheter des vins exotiques, à cause des complications que lui occasionnerait la tenue des comptes spéciaux pour ces vins, si utiles dans les coupages, et qu'il ne peut plus, aujourd'hui que revendre tels quels.

Les clients achètent un peu moins ; ils doivent avoir quelques provisions par suite de leurs achats antérieurs, et puis c'est la période des vacances.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 18 août	Cours du 25 août
8°.....			
8 à 9°.....	80	Montagne 18,00	Montagne 18,00
9 à 10°.....	à	Costières 18,00	Costières 19,00
11°.....	110	le degré	le degré
11 à			
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret.....			

Vins à distiller : 10 fr. le degré.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 19 août	Cours du 26 août
8°.....	80		
9°.....	à		
10°.....	110	8°5 à 11° 155 à 200	8°5 à 11°5 155 à 200
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours et alcools nous communique :

Vins rouges, rosés blancs, 18 et 19 francs le degré.

Alcools : Pas de cote.

Montpellier. — Le Syndical régional Montpellier-Lodève nous communique la vente suivante :

Clapiers : 300 hectos vin rouge, 9°5, à 185 fr.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 15 août	Cours du 22 août
8°.....	9 à 14		
9°.....		17,75 à 19,50	15,50 à 19,50
10°.....	le degré		
11°.....		le degré	le degré
Vins rosés 8°.....		17,00 à 19,00	
Vins blancs.....		18,00 à 20,50	18,00 à 19,00

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Affaires peu nombreuses.

Béziers. — On signale la vente de deux lots de vin portant sur 6.000 hectos à Puisserguier et 5.000 hectos à Maureillan, traités à 18 fr. 50 le degré (sans condition de degré maximum).

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 24 août 1930 : Vins rouges, de 17,50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 17 au 23 août 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 17 à 18 le degré ; bourrets et picpouls, «,« à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, 17 à 18.

Carcassonne.— Semaine du 16 au 23 août 1930 :

Vins rouges, 18,00 à 19,00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Vins rouges : de 18 à 19 fr. le degré. Vins rouges supérieurs de 11° et au-dessus : de 19 à 20 francs le degré.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 14 au 20 août. — Vins du Narbonnais : de 17,50 à 18,50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

Minervois, de 10 à 12 degré, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 16 août	Cours du 23 août
8°.....			
9°.....	65		
10°.....	à	En raison	8° 15,50
11°.....	110	des fêtes	à à
12 à 13°.....		pas de cote	11° 18,00
14°.....			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'agriculture. — *Vin rouge* : Pour la récolte 1929 : 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Pour la récolte 1930 : sur souche 20 fr. le degré pour des Morrastels-Bouschets.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 20 août 1930. — Région, rouge 9 à 10° 18,00 à 19,00 ; rosé, 18 à 19,00 l'hecto-degré.

Gers. — **Auch**, 14 août. — Des transactions assez importantes ont eu lieu ces temps derniers au vignoble et la hausse appelant la hausse, on a payé certains lots jusqu'à 40 fr. le degré-bordelaise.

Charente. — **Gemozac**, 19 août. — La fermeté continue à la propriété pour les vins restant à vendre et l'on achète difficilement entre 41 et 43 fr. le degré-barrique suivant degrés.

Ile-de-Ré. — **Loix**, 16 août. — Quelques transactions se font sur la base de 18 fr. le degré-hectolitre. Les détenteurs résistent, sachant bien que les vins de qualité qu'ils ont dans leur chais s'écouleront très facilement en raison du déficit de la prochaine récolte.

Loir-et-Cher. — **Seur**, 20 août. — Les vins de bonne qualité restant à vendre sont demandés à des prix élevés, variant de 200 à 250 fr. l'hecto nu pris à la propriété.

Var. — **Draguignan**, 20 août. — Le maximum possible pour traiter est maintenant de 19 fr. le degré ou, peut-être, pour les très beaux vins, de 19 fr. 50 ou 20 fr.

Rhône. — **Lyon.**

Vins rouges (non logés)

Beaujolais 1er choix	la pièce	900 à 1000	francs
— 2e —	—	750 à 850	—
Lyonnais	la pièce	600 à 700	—
Mâconnais	la pièce	650 à 750	—

Vins blancs (non logés)

Mâconnais 1er choix	la pièce	800 à 900	—
— 2e —	—	650 à 800	—

ALCOOLS

Béziers. — Alcool rectifié extra-neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1525 fr. l'hecto 100 degrés ; prochain, 1.550 fr. l'hecto 100 degré ; 3 derniers, 1.525 francs l'hecto 100 degrés. Sur gare départ tendance calme.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, incoté ; marc, 1.200 à 1250 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 22 août 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 50 à 6,70 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. »» à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25 à »,«« —
— — au-dessus.	4 fr 50 à « fr. «« —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 25 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance plus ferme en raison de besoins de l'Australie qui forcent certains exportateurs ayant vendu à découvert d'acheter sans délai.

D'autre part l'acide tartrique baisse sensiblement.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 26 août 1930.

	Août	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé.....	168 V.	161 P.	1645 à 165 P.
Seigle.	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	....	82,50 A.	89,50-90 P.

New-York, 22 août.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 105 1/8 c. 98 fr. 98 les 100 kilos (100 1/8 c. 98 fr. 98) ; dur d'hiver n°2, disponible 96 1/8 c. 90 fr. 30 les 100 kilos (96 c. 90 fr. 39) ; bigarré Durum n° 2, disponible 90 1/8 c. 84 fr. 85 les 100 kilos (90 1/2 c. 85 fr. 71).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 111 1/8 c. (111 3/8 c.).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 7 à 9.

FRUITS

Aix-en-Provence (B.-du-Rh.). — Amandes coques Princesses plaines, 1.000 francs les 100 kilos ; Aï, 750 francs ; A la Dame, 550 francs ; Languedoc, 740 francs ; Matheronnes, 540 francs ; Aberannes, 510 fr. ; cassées douces, 1.200 francs ; cassées douces flots, 2.100 francs ; amères, 1.100 francs. Marchandises prises à la propriété.

Châteaurenard (B.-du Rh.). — Melons espagnols gros, 22 à 25 francs ; moyens, 15 à 18 francs ; melons charentais, 10 à 15 fr. le tout à la douzaine ; pêches extra, 700 francs ; grosses, 500 à 550 francs ; poires William, 400 fr. ; raisins chasselas extra, 300 fr. ; raisin noir, 175 fr., le tout aux 100 kilos ; aulx en chaînes, 80 francs les 12 chaînes.

Arles-sur-Rhône. — Marché du 23. — Pommes, de 250 à 300 fr. ; poires, de 150 à 350 francs ; prunes, de 400 à 450 francs ; figues, de 100 à 200 fr. ; pêches, de 350 à 450 ; alberges, de 250 à 500 ; olives vertes, de 400 à 450 ; olives noires, de 500 à 600 francs, le tout aux 100 kilos.

Cavaillon. — Marché du 23. — Pêches extra, 500 550 francs ; moyennes, 250, 275 ; Prunes reine-Claude, 200, 225 fr. ; amandes fraîches, 225, 230 fr. ; poires beurrées, 400, 450 francs les 100 kilogs.

Melons cantaloups, 12, 13 francs ; Charentais, 10, 13 francs ; espagnols, 25, 30 francs la douzaine.

LES RAISINS

Paris. — Cours des Halles du 23. — Muscat d'Espagne, 400 à 600, les 100 kilos.

Carpentras. — Marché du 22. — Raisins de table blancs, chasselas, 180 à 230 ; raisins de table noirs portugais, 120 à 140 ; muscats Hambourg, 350 les 100 kilos.

Cavaillon. — Marché du 22. — Raisins chasselas, 200 à 225 les 100 kilos.

Raisins. — Marché du 23. — Raisins chasselas extra, 250 à 300 francs ; 2e choix, 150 à 175 francs les 100 kilogs.

Tarascon-sur-Rhône. — Marché du 23. — Raisins blancs, 140 à 250 ; Portugais, 175 francs les 100 kilogs.

Perpignan. — Marché du 23. — Muscats, 3 à 3 fr. 75 ; raisins, 2 à 2 fr. 50 le kilo.

Orange. — Marché du 23. — Raisins de table, 160 à 200 fr. les 100 kilogs.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 124 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 34,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «»« à »»» fr. ; sulfate cuivre neige. 295 à 305 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 17 au samedi 23 août 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche	22.3	15.2	24 7	13.6	5.7	«
Lundi	21.9	17.5	24.1	14.8	0.2	»
Mardi	21.7	13.9	26.0	11.0	0.2	«
Mercredi	18.6	10.0	28.1	13.0	12.8	»
Jeudi	21.9	13.1	26.0	11.9	trac	«
Vendredi	20.9	11.0	26.0	15.3	»	15.0
Samedi	22.8	12.2	22.0	12.2	»	trac.
Total					124.7	82.2
Angoulême						
Dimanche	21.8	13.0	28.2	8.8	0.4	«
Lundi	24.9	15.5	27.0	14.1	»	»
Mardi	20.4	15.0	30.5	12.3	0.9	»
Mercredi	20.0	13.0	33.0	13 6	«	»
Jeudi	20.3	13 8	33.0	13.8	6.6	»
Vendredi	20 8	14.0	28.0	18.1	»	trac.
Samedi	23.0	15.0	27.4	14.3	0.6	»
Total					275.2	146.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche	23.0	6.8	25.0	8.8	0.9	«
Lundi	28.8	12.8	25.0	9.3	»	»
Mardi	25.6	15.6	25.5	7.8	10.9	»
Mercredi	25.6	13.8	29.0	10.6	»	»
Jeudi	25.7	12 8	29.0	13.0	»	»
Vendredi	22.0	13.4	31.4	13.5	»	0.4
Samedi	22.8	15.0	26.1	15.1	»	4.3
Total					184.5	39.1
Bordeaux						
Dimanche	24.7	10 8	25.3	11.9	»	»
Lundi	27.6	14.4	26.3	13.9	»	»
Mardi	22.0	16.4	27.6	9.1	0.3	»
Mercredi	21.3	10.8	29.7	9.3	2.0	«
Jeudi	19.3	14.6	31.0	13.7	4.6	«
Vendredi	21.6	12.0	»	«	»	trac.
Samedi	24.5	12.0	24.0	13.0	0.4	»
Total					141.7	209.4
Toulouse						
Dimanche	27.2	12.3	25.3	14.7	»	«
Lundi	31.5	13.4	26.3	16.0	»	»
Mardi	22.6	19.0	27.6	14.1	7.0	»
Mercredi	22.6	14.2	29.8	13.2	0.3	»
Jeudi	21.0	13.8	30.8	16.4	«	»
Vendredi	24.6	13.9	31.3	14.9	»	»
Samedi	25.8	12.6	21.5	17.7	»	2.9
Total					44.9	248.1
Perpignan						
Dimanche	31.0	17.9	27.7	19.5	»	»
Lundi	30.6	18.6	29.0	20.6	»	»
Mardi	27.5	19.8	31.1	21.2	57.0	»
Mercredi	22.7	16.6	29.6	17.9	4.1	»
Jeudi	27.2	16.6	29.6	19.1	»	»
Vendredi	27.1	18.2	28.9	17.3	»	»
Samedi	27.2	18.7	27.2	20.7	»	»
Total					121.5	125.1

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	20.3	12.1	26.8	9.6	trac.	»
Lundi	25.0	16.2	25.5	15.0	4.5	«
Mardi	25.2	14.2	26.5	9.3	0.9	«
Mercredi	19.2	9 3	29.1	9.3	1.1	»
Jeudi	20 6	10.4	27.5	12.5	9 3	»
Vendredi	17.6	11.8	29.5	9.8	1.0	»
Samedi	21.0	9.6	24.0	18.0	0.7	0.6
Total					181.2	105.5
Dijon						
Dimanche	21 0	13.9	26.4	17.7	»	»
Lundi	25.5	15.8	26.0	14.5	0.9	»
Mardi	21.3	14.0	27.1	16.5	0.4	«
Mercredi	21.1	13.0	30.1	15.5	trac.	»
Jeudi	19.9	10.2	30.5	13.9	7.3	»
Vendredi	19.2	11.6	30.5	15.5	trac.	«
Samedi	20.7	11.4	28.0	14.5	»	1.8
Total					28.5	63.2
Lyon						
Dimanche	21.8	10.5	24.0	13.5	»	«
Lundi	26.5	16.7	25.5	16.8	0.9	»
Mardi	23.7	18.0	24.6	14.8	4.2	»
Mercredi	19.9	14.6	27.0	14 0	1.0	»
Jeudi	18.0	13.0	27.0	15.9	0.3	»
Vendredi	20.0	11.4	30.4	14.1	trac.	»
Samedi	19.7	14.8	29.0	18.1	0.4	0.1
Total					255.3	235.6
Marseille						
Dimanche	29.0	16.3	28.8	13.4	»	«
Lundi	28.4	18.3	32.0	17 0	»	trac.
Mardi	25 0	17.1	31.0	15.9	9.4	«
Mercredi	24.0	17.8	31.3	16.5	trac.	«
Jeudi	25.0	16.0	29.3	16.1	»	»
Vendredi	25.2	17.4	29.0	14.4	»	«
Samedi	25.0	15.0	28.9	15.5	»	»
Total					38.1	92.9
Montpellier						
Dimanche	29.6	14.0	29.0	18.9	«	»
Lundi	24.1	14.0	27.4	18.0	trac.	«
Mardi	28.0	17.9	27.6	13.0	trac.	»
Mercredi	28.1	16 5	27.0	15.9	«	»
Jeudi	25.3	15.9	28.7	16.9	»	«
Vendredi	27.4	17.9	29.1	17.9	»	»
Samedi	28.4	17.3	32.3	15.1	»	«
Total					82.5	115.0
Alger						
Dimanche	30.4	15.8	27.0	13.7	«	«
Lundi	34.3	18.3	27.8	16.4	«	»
Mardi	29.9	19.8	29.5	16.0	«	»
Mercredi	30.0	16.1	30.5	19.0	»	«
Jeudi	30.5	18.8	28.1	17.2	1.4	»
Vendredi	32.0	17.0	29.2	19 5	»	0.3
Samedi	33.0	66.0	30.2	17.2	«	»
Total					9.7	105.2

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.